

平成26年度第2回

鶴岡市学校給食センター運営委員会

日 時：平成27年2月19日（木）

午後3時～

場 所：学校給食センター会議室

—— 会 議 次 第 ——

1. 開 会

2. あいさつ

教育委員会教育長

3. 報 告

報告第1号 平成26年度鶴岡市学校給食センター運営状況について(中間報告)

報告第2号 平成27年度学校給食費の額について

報告第3号 学校給食調理、配送等業務の再委託について

4. 協 議

議 第1号 平成27年度鶴岡市学校給食センターの運営方針について（案）

5. そ の 他

6. 閉 会

目 次

ページ

報告第1号	平成26年度鶴岡市学校給食センター運営状況について(中間報告)	1～6
報告第2号	平成27年度学校給食費の額について	7
報告第3号	平成27年度からの学校給食調理、配送委託について	8
議 第 1 号	平成27年度鶴岡市学校給食センターの運営方針について(案)	9～11
資 料	(1) 平成26年度鶴岡市学校給食の食事内容実施状況表	12～16
	(2) 平成27年度の物価価格予想について	17～18
	(3) 平成27年度学校給食費試算表	19
	(4) 鶴岡産野菜納入システム	20
	(5) 鶴岡市学校給食における主な野菜年間使用量	21～22
	(6) 学校給食の放射性物質検査	23～29
	(7) 鶴岡市学校給食センター条例及び規則抜粋	30
	※平成26年度藤島ふれあい食センター運営状況について	資料1

報告第1号

平成26年度 鶴岡市学校給食センター運営状況について（中間報告）

1. 学校給食の実施

(1) 実施校数並びに給食数（児童・生徒及び教職員の食数） 平成26年5月1日現在

	鶴岡・羽黒地域		楯引地域		朝日地域		温海地域		計	
	校数	食数	校数	食数	校数	食数	校数	食数	校数	食数
小学校	23	5,616	3	399	2	211	5	388	33	6,614
中学校	7	3,079	1	249	1	121	1	222	10	3,671
計	30	8,695	4	648	3	332	6	610	43	10,285

(2) 実施形態

- 米飯給食 週4回
- パン給食 週1回（うち月1回を米飯給食に変更）
- 米粉パン給食 年6回（温海年8回）

(3) 学校訪問の実施

平成27年1月末日現在

鶴岡・羽黒地域		楯引地域		朝日地域		温海地域		計	
学校数	実施回数	学校数	実施回数	学校数	実施回数	学校数	実施回数	学校数	実施回数
30	163	4	49	3	13	6	29	43	254

(4) 学校給食だより等の発行

鶴岡・羽黒地域	楯引地域	朝日地域	温海地域
①給食だより（献立表・食品分類・ミニガイド・産直情報など）年12回（様式を統一）	①給食だより（献立表・食品分類・ミニガイド・産直情報など）年11回（様式を統一）	①給食だより（献立表・食品分類・ミニガイド・産直情報など）年12回（様式を統一）	①給食だより（献立表・食品分類・ミニガイド・産直情報など）年12回（様式を統一）
②ホームページに献立表を毎月掲載	②ホームページに献立表を毎月掲載	②ホームページに献立表を毎月掲載	②ホームページに献立表を毎月掲載
③栄養指導用ポスター配布4月	③栄養指導用ポスター配布4月	③栄養指導用ポスター配布4月	③食育だより年3回
④オール鶴岡産給食のおたより（10・11月2回）			

2. 給食内容の充実

献立に児童・生徒の意見や先生、父母等の意向を取り入れるため、給食主任による献立作成会議を開催し、学校の希望献立、給食記念日等の記念日献立、行事食を取り入れた特別献立を実施した。また、郷土食、地場産物の採用を図りながら日本型食事を中心に栄養バランスに配慮した安全でおいしい給食提供に努めるとともに、櫛引、朝日、温海及び羽黒地域においては食物アレルギー児童生徒に応じた給食提供の実施に努めた。

また、身体に必要な栄養の組み合わせを学びながら、各学校で食事環境を工夫し、楽しい雰囲気の中で会食する「バイキング給食」や学校給食発祥の地にちなんだ「おにぎり給食」、食材を地場産品で賄う「オール鶴岡産給食」「地産地消給食」では使用した食材の生産農家や漁業協同組合の方を招いた食育・地産地消給食会を実施した。

(1) 献立作成会議の開催

鶴岡・羽黒地域	櫛引地域	朝日地域	温海地域
5校の給食主任と年 6回開催	4校の給食主任と年 2回開催	3校の給食主任と年 3回開催	2校の給食主任と年 4回開催（輪番制）

(2) 鶴岡市統一献立検討会議の開催

献立作成業務の効率化を図るため、全地域の栄養士によって年6回検討会議を開催し、市内の全小中学校に同じ献立を提供する鶴岡市統一献立を実施し、全実施回数の約3割となっており、行事食も統一を図っている。

(3) 学校給食主任会議の開催

学校給食業務の円滑化を図るため、学校給食主任会議を地域単位で開催し、学校と給食センターの連携を図った。

(4) 特別献立の実施

鶴岡・羽黒地域	櫛引地域	朝日地域	温海地域
①学校の希望献立 年10回	①学校の希望献立 年4回	①学校の希望献立 年3回	①学校の希望献立 年6回
②記念日献立 ・学校給食センター 開設記念日 7月 ・学校給食記念日 12月	②記念日献立 ・学校給食記念日 12月	②記念日献立 ・給食センター開設 記念日 8月	②記念日献立 ・給食センター開 設記念日 2月
③行事食 ・入学おめでとう お花見 4月 ・子どもの日 5月 ・かむ献立 6月 ・七夕 7月 ・お月見 10月 ・冬至 12月 ・おにぎり給食 12月 ・大黒様 12月 ・七草 1月 ・節分 2月 ・ひなまつり 3月 ・卒業おめでとう 3月	③行事食 ・入学おめでとう お花見 4月 ・子どもの日 5月 ・かむ献立 6月 ・七夕 7月 ・お月見 9月 ・冬至 12月 ・昔の食事 12月 ・大黒様 12月 ・七草 1月 ・節分 2月 ・ひなまつり 3月 ・中3年生応援献立 1月・3月 ・卒業おめでとう 3月	③行事食 ・入学おめでとう お花見 4月 ・子どもの日 5月 ・かむ献立 6月 ・七夕 7月 ・お月見 9月 ・冬至 12月 ・クリスマス12月 ・昔の食事 12月 ・大黒様 12月 ・七草 1月 ・節分 2月 ・ひなまつり 3月 ・中3年生応援献立 3月 ・卒業おめでとう 3月	③行事食 ・入学おめでとう お花見 4月 ・子どもの日 5月 ・かむ献立 6月 ・七夕 7月 ・お月見 9月 ・田の神上げ11月 ・冬至 12月 ・山の神 12月 ・クリスマス12月 ・大黒様 12月 ・おにぎり給食 12月 ・七草 1月 ・私立高校受験応援 献立 1月 ・節分 2月 ・ひなまつり 3月 ・公立高校受験応援 献立 3月 ・卒業おめでとう 3月
④オール鶴岡産給食 10・11月	④地産地消の日献立 10回実施	④地場産を使った 献立 11月	④地場産を使った 献立 12月
⑤ふるさと給食の日 1月	⑤ふるさと給食の日 1月	⑤ふるさと給食の日 1月	⑤ふるさと給食の日 12月・1月

(5) バイキング給食

6月～1月で実施

鶴岡・羽黒地域	櫛引地域	朝日地域	温海地域
鶴岡・羽黒地域全23小学校のうち22校の6年生を対象に実施（羽黒1小、羽黒4小は5・6年生対象の隔年実施で26年度は羽黒4小実施）	小学校全校の6年生を対象に実施	小学校全校対象に実施（4～6年1校、全校1校）	小学校全校対象に実施（6年生2校、全校3校）

(6) 研修会等の参加

鶴 岡	櫛 引	朝 日	温 海
①山形県学校栄養教諭、学校栄養士研修会（山形市）	①山形県学校栄養教諭、学校栄養士研修会2回（山形市）	①山形県学校栄養教諭、学校栄養士研修会2回（山形市）	①山形県学校栄養教諭、学校栄養士研修会（山形市）
②山形県学校給食調理師研修会（山形市）	②鶴岡市給食指導研修会（鶴岡市）	②鶴岡市給食指導研修会（鶴岡市）	②庄内管内学校栄養職員等研修会（鶴岡市）
③庄内管内学校栄養職員等研修会（鶴岡市）	③牛乳食育研修会（北海道札幌市）	③研究授業方式による衛生管理研究会（鶴岡市）	③鶴岡市給食指導研修会（鶴岡市）
④鶴岡市給食指導研修会（鶴岡市）	④庄内管内学校栄養職員等研修会（鶴岡市）		

3. 安全衛生と事故防止

インフルエンザやノロウイルスによる食中毒、感染性胃腸炎の未然防止のため、手洗いや健康チェックを徹底して防止に努め、万全を期すため調理従事者全員のノロウイルス検便検査を1月に実施、腸管出血性大腸菌等の食中毒防止については毎月2回の検便検査を実施し、また、調理場内の細菌検査を実施するなど衛生管理の徹底を図った。

さらに、職員の健康管理や事故防止、安全衛生対策の強化を図る研修会や調理業務委託業者並びに食材納入業者の安全衛生を目的とした研修会を開催し、納入業者の衛生管理状況を調査する業者訪問についても実施した。

食品の安全については、中国国内の工場で製造された冷凍食品や加工食品については引き続き使用を見合わせ、納入にあたっては、必ず原産国及び製造元を表示した検査票等の提出を徹底した。

食品中の放射性物質の安全については、県内産の野菜や果物、肉、魚介類は出荷時に安全確認が徹底されている。県外産の県内流通食品については県で実施する放射性物質検査により安全が確認され、学校給食で使用する県外産食材についても給食食材を県に提出し安全が確認されたものを使用した。

また、平成26年1月に「食物アレルギー対応マニュアル」、平成26年4月「異物混入対応マニュアル」を作成した。

鶴岡	榊引	朝日	温海
① 安全衛生委員会開催(毎月)	① 食材納入業者へ啓発文書配布	① 食材納入業者へ衛生管理啓発	① 食材納入業者へ衛生管理啓発
② 食材納入業者衛生管理研修会開催	② 調理業務委託業者職員安全衛生研修会	② 調理業務委託業者職員安全衛生研修会	② 調理業務委託業者職員安全衛生研修会
③ 職員安全衛生研修会開催			

4. 給食施設・設備の整備

学校給食の安全衛生の確保及び調理業務の円滑化を図るため、日常点検・保守点検を充実するとともに厨房機械設備等老朽化した施設、設備の修理を実施し維持管理に努めた。

所管	主な修繕内容
鶴岡	蒸気冷却機修繕、屋外タンク貯蔵所配管修繕、大型換気扇電線修理、ピーラー修繕、ボイラー基盤修繕、コンテナ修繕、パネルシャッター修繕、館内放送設備修繕
榊引	蒸気配管修繕、洗浄室空調用蒸気コイル交換修繕、真空冷却機用真空ポンプ交換修繕、給食搬送車車検、食器洗浄機コンプレッサ修繕、食缶整理装置シュート板交換修繕、調理室冷蔵庫コンプレッサ交換修繕
朝日	電気温水器ヒーター交換修繕、給食搬送車車検、食器洗浄機タンクヒーター交換修繕、給食搬送車噴射ポンプ修繕
温海	ボイラー高燃焼タイマー修繕、排水処理施設フロート交換修繕、給食運搬車2台修繕、ボイラー連続ブロー熱交換器修繕、消毒保管庫コンセント修繕

5. 地産地消の推進

米についてはすべて鶴岡産を使用しており、大豆製品（味噌、醤油、豆腐、生あじ）もほぼ100%であり、肉類（鶏肉を除く）、卵も庄内産を使用している。

また、平成25年3月に「鶴岡市食育・地産地消推進計画（く・け・この元気なまちづくり）」が策定され、学校給食における地元産野菜の利用率50%以上、地元産魚介類の利用率30%以上という新たな数値目標が設定されるとともに、集計方法を統一した。

野菜については、平成23年度にJAや生産者グループ等と栽培品目及び納入価格を設定した「協定書」を締結しており、協定品目の拡大と毎月圃場を巡回するとともに、生産者との情報交換を行い安定供給に努めた。その結果、平成25年度の鶴岡産野菜の使用率は30.9%となっている。平成26年度は、天候が順調に推移し、主要4品目は12月現在で「じゃがいも」4.9%、「キャベツ」13.4%、「にんじん」4.4%の増となっており、「たまねぎ」については、JA庄内たがわから納入されたため、15.7%の増となっている。また、その他の野菜では、「大根」19.3%、「白菜」15.4%のとなっており、特に、協定品目に追加された「ミニトマト」は57.9%の大幅な増となった。一方、「きゅうり」

28.5%、「長ネギ」32.6%、「チンゲン菜」29.1%、大幅な減となっており、品目ごとの安定的な供給体制の確立が課題となっている。また、全市統一品目として、鶴岡産アスパラガス、アンデスメロンを全ての給食センターで提供するとともに、葉物野菜の不足する夏場に対応するため、JA 鶴岡と「冷凍小松菜」の試作を行った。

魚介類については、平成25年度の地元産の使用率は19.8%となっているが、平成26年4月に県漁業協同組合と、鮭、真イカ、ワラサ、真ホッケの4品目について協定を締結し、利用率の向上を図っている。また、県漁協と市内食品加工業者と連携し鼠ヶ関産「紅えび」のパウダーを練りこんだ「紅えびかまぼこ」を開発した。

県では毎月28日を「つや姫の日」に制定しており、11月4日、11月28日、1月28日に全県一斉に「つや姫」給食を実施した。また、「山形県地産地消促進事業」を活用するとともに、米粉利用については、「山形県米粉利用推進事業」の実施により米粉パンや米粉を使った米粉麺サラダ、スープなどの利用を拡大した。なお、11月以降は鶴岡産米粉を使用した米粉パンを提供している。さらに、全農山形の「総称山形牛」利用促進対策事業の補助金を活用し、昨年引き続き、山形牛を使用した内陸風いも煮を提供し好評であった。

6. 地域の特色ある給食の提供

鶴岡・羽黒地域では10月、11月の2回、だだちゃ豆ごはん、イモ煮、ほうれん草かつ和え、イカリングフライやきのこ汁、つるおかビーンズサラダ、鮭フライなど、すべての材料を地場産品で賄った「オール鶴岡産給食」を実施した。

榊引地域では、毎月第3金曜日を「地産地消の日」として、より多くの地場産品を活用した献立を取り入れ、果実については、地元で生産できるものはすべて榊引産を使用し、また、花見献立には米・大豆100%榊引産のきなこ団子など積極的に地場産の提供に努めた。また、食育・地産地消推進事業として榊引地域内4校へ「心を育む学校給食週間における生産者との交流」で、稲作と野菜・果樹生産者2名ずつから講師としての授業と児童・生徒と交流給食を実施し食を通して命の大切さを学んだ。

朝日地域では、朝日産やまぶどうジュースで作った「やまぶどうシャーベット」「笹まき」1年を通して「山菜」の使用など地域の特産、食文化を生かした給食を提供した。また、生産者とふれあい給食会（「地産地消給食」）を行い、「食」の大切さや「地域農業」への理解と関心を深めた。

温海地域では、「早田もうそう」「べろべろもち」「あつみかぶ」「しそ巻」「山菜」などの地元特産品を給食に提供した。シイタケと卵については、100%地元の食材を使用した。また、生産者と小学生が、ふれあい給食会（「地産地消給食」）を行い、地域に根付く食の文化と地産地消への理解を深めた。更に、生産者グループの試食会を実施し連携に努めた。

7. 給食費の未納対策の実施

給食費の未納については、文書での催告とともに平成23年から始まった「児童手当」の支給にあわせ、子育て推進課と連携して6月・10月・2月に窓口現金支給とし、保護者に直接面談することで現年度の未納とともに過年度の未納給食費の改善に努めた。

平成27年度学校給食費の額について

基本物資である米については、山形県の平成26年産米の作況指数は「105」のやや良となり、また、需要量の減少により国内在庫が増加している状況です。このため、全農山形の生産者概算金が大幅に下落し、学校給食用精米及び米飯の価格についても、平成26年11月から3月までの精米1kg当たり46円、米飯1食当たり2~4円程度引き下げられました。平成27年度の米飯価格についても、現時点では、同様に推移すると見込まれています。

一方、同じく基本物資であるパンについては、輸入小麦粉の在庫不足と昨今の為替動向により、新年度は値上げになる可能性があると考えられております。また、牛乳の27年度供給価格は、1円43銭値上がりし、一本当たり50円17銭と決定されました。

一般物資（副食材料等）については、安全性の面から依然として国産品の志向が強く、生産量の少ない国産品の価格は依然として高値が続くものとみられており、輸入品についても、円安の影響を受け、価格の高騰が懸念されています。

また、消費税については、平成26年4月より消費税が8%となったものの、平成27年10月からの消費税の値上げは1年6ヶ月先送りされたところであり、今後、軽減税率の導入について検討されることとなっています。

このような状況の中、生鮮野菜や輸入食材の価格動向には不安定要素はあるものの、平成26年度に改定を行ったところであり、献立作成の工夫と効率的な食材調達に努め、平成27年度における学校給食費の額については下記のとおり平成26年度と同額といたします。

記

小学校	一食	258円
中学校	一食	299円

平成27年度からの学校給食調理、配送等の業務委託について

1 4給食センター（榎引、朝日、温海、藤島）調理、配送業務委託

鶴岡市行財政改革大綱に基づき、平成23年度「榎引学校給食センター」「あさひ給食センター」、平成24年度「あつみっこ給食センター」、平成25年度「藤島ふれあい食センター」、それぞれプロポーザル方式により業者を選定し、業務を委託してきましたが、本年度をもって全てのセンターの委託期間が満了となることから、平成26年9月からプロポーザルの実施準備に入り、11月に審査を行った結果、下記業者に決定したことから、3年間の長期継続契約による委託契約を締結する予定となっています。

センター名	業務内容	受注予定業者
榎引学校給食センター	調理・配送業務	株式会社東洋食品
あさひ給食センター	調理・配送業務	株式会社東洋食品
あつみっこ給食センター	調理業務	株式会社ベスト
藤島ふれあい食センター	調理・配送業務	株式会社ベスト

2 鶴岡センター配送業務委託

平成24年度から長期継続契約により配送業務を委託してきましたが、本年度をもって委託期間が満了となることから、1月に配送業務委託の指名競争入札を実施し下記のとおり受注業者が決定しており、2月中に3年間の長期継続契約を締結します。

センター名	業務内容	受注業者
鶴岡市学校給食センター	配送業務	日本通運株式会社酒田支社

平成27年度 鶴岡市学校給食センターの運営方針について（案）

「逞しさ・優しさ・賢さを育む学校教育」の基本方針のもと、栄養のバランスがとれた安全でおいしい給食の提供により、児童・生徒の心身ともに健やかな成長を育む学校給食づくりに努めます。また、学校、家庭と連携し、食事の大切さや感謝の気持ちなど食育の充実を図り、健康的な食生活習慣の形成と地域の行事食や郷土食の提供により食文化の継承に努めます。

1. 給食内容の充実

- (1) 米飯を中心とし、栄養バランスのとれた日本型食事を献立の基本とし、米飯給食を週4回、パン給食を週1回実施していますが、月1回パン給食を米飯給食に変更して実施します。また、鶴岡産米を使用した米粉パンや県産米粉食材を取り入れます。
- (2) 献立作成にあたっては、児童・生徒の意見や学校・保護者等の意向を取り入れるため給食主任による献立作成委員会を開催しながら、多様な食品を組み合わせ、地域の特性や伝統を生かした行事食や郷土食、各種記念日の特別給食、希望献立、さらに小学校6年生を対象にしたバイキング給食を継続して実施するなど、魅力ある給食の提供に努めます。
- (3) 平成26年12月、鶴岡市が食文化分野でユネスコ「創造都市ネットワーク」への加盟が認定されました。献立の作成にあたっては、鶴岡の行事食や郷土食や他の認定都市の料理を提供するとともに、周知と理解を深めるため「給食だより」で情報の提供を行っていきます。
- (4) 平成27年10月1日に合併10周年を記念し、全センター統一献立で、各地域（旧6市町村）の食材を使用した特別給食を実施します。
- (5) 食物アレルギーについては、平成26年1月に策定した対応マニュアルに基づき適切に対応するとともに、鶴岡地域のアレルギー対応についても、機械・設備の整備状況にあわせて今後検討していきます。

2. 栄養指導、食育の充実

- (1) 児童・生徒が生涯にわたって健康で生き生きとした生活を送ることを目指し、食事のあり方や望ましい食生活を身につけるとともに、食事を通じて自らが健康管理できるように学校と協力し、栄養教諭等の学校訪問や各学校保健委員会等における栄養指導の充実に努めます。
- (2) 子どもたちが食に関する正しい知識・マナーを得るためには、家庭におけ

る食のあり方が大切であり、家庭の役割が十分に発揮できるように、給食日より、ミニガイド情報、市ホームページを活用し、食育の充実を図ります。

3. 地産地消の推進

- (1) 「鶴岡市食育・地産地消推進計画」で、鶴岡産野菜の使用率 50%、地元産魚介類の使用率 30%の新たな数値目標が設定されており、目標達成に向け生産者や関係団体と連携し、協定品目の拡大を図り、地場産食材の利用拡大に努めます。また、新たな加工品の開発や鶴岡産冷凍野菜等の導入を推進します。
- (2) オール鶴岡産給食や地産地消給食を実施するとともに、地域の豊かな食材や食文化と農林水産業への理解を深めるため、リニューアルしたホームページを活用し、積極的な情報提供に努めます。

4. 安全な食材の確保と安全衛生管理の徹底

- (1) 食品・食材の確保については、栄養バランスに十分留意し、生産・流通経路が明確であり、安全かつ良質な国産の食品・食材の使用に努めます。また、放射性物質にかかる安全性については、県で実施する「学校給食の放射性物質検査（県外産食材検査）」の活用とともに必要に応じて安全証明を添付させるなど安全対策を徹底します。
- (2) 安全衛生管理の徹底を図るため、「大量調理施設衛生管理マニュアル」「学校給食衛生管理基準」に基づき食品・食材の検収、調理、洗浄、保管を確実に実施するとともに、調理機器、厨房器具の日常点検と細菌検査等による衛生管理の徹底により食中毒、異物混入の防止に努めます。特に、感染型食中毒であるノロウイルス感染症対策として引き続き給食関係職員全員の検査を実施します。
- (3) 職員を始め調理従事者及び食品納入業者の研修会等の開催や食材納入業者への訪問を実施し、安全衛生の徹底と意識の向上を図ります。
- (4) 異物混入については、平成 26 年 4 月に策定した「異物混入対応マニュアル」に基づき、防止対策に最善を尽くすとともに、混入時には適切かつ迅速な対応を行います。

5. 施設設備の維持管理の強化

- (1) 各給食センターの施設設備、調理機器の老朽化が進んでいるため、職員による日常点検や保守点検に努め、必要な機械・設備については計画的に更新及び修繕し、給食調理機能の維持・向上に努めます。
- (2) 調理業務委託業者にも設備機器の使用について、適切な指導を実施します。

6. その他

- (1) 小学1年新生に対する箸箱、スプーンの無料配布を継続します。なお、平成26年度から箸箱が変更になっております。
- (2) 給食費の未納については、公平性を損なうことのないよう学校、給食センター、教育委員会が連携し、未納対策を強化します。また、引き続き、子育て推進課と連携による「児童手当」の支給にあわせた送付相談を実施します。